SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Подробнейшее руководство, посвященное тонкостям заваривания чая. Освещен весь процесс от выбора заварки и правильного кипячения воды до подбора чайной утвари.

- Шумаков Д., Калинин С. Заваривание чая
  -
  - Выбор заварки
    -
    - Рассматриваем
    - Осязаем и обоняем
  - Вода для чая
    - Примеси и жесткость
    - Цвет, запах, вкус, бактерии, источники
    - Поверхностные воды
    - Грунтовые и покупные воды. наш выбор
  - Утварь
    - Чайник для кипячения воды
    - Смерть буржуйским чайникам
    - Чайник-заварник. факты и цифры
    - Принципиально о заварниках
    - Ложечка и салфеточка
    - Прибамбасы для борьбы с чаинками
    - Борьба с чаинками и еще прибамбасы
  - Процесс
    - Кипячение воды
    - Температура воды
    - Согревание заварника
    - Засыпаем заварку
    - Сыпем, льем, помешиваем…
    - Топим чаинки, делаем «вторячки»
    - Место и время заваривания
    - Ремарка. Форма, материал и цвет чашки
    - Ремарка. Размер и подготовка чашки
    - Наливаем…
  - Результат
    - Температура чая, агония листьев
    - Цвет, терпкость, горечь…
    - Вкусы, привкусы, послевкусия чая
    - Аромат чая, резюме
  - О титестерском стандарте заваривания

Шумаков Д., Калинин С. Заваривание чая

По мнению авторов эти статьи немного устарели, скоро они напишут новые и всем дадут прочесть

Денис Шумаков

Выбор заварки

Заваривание чая начинается с выбора заварки. Как же можно (и нужно) эту самую заварку выбирать?

Во-первых, можно выбирать конкретный ВИД чая.

Во-вторых, можно выбирать чай конкретной ФИРМЫ.

В-третьих, можно выбирать чай для конкретного случая (повода) его ПИТИЯ.

В-четвертых, можно выбирать конкретный чай опираясь на советы, экспертные оценки и даже на чайный РЕЙТИНГ, составленный разными хорошими (умными) людьми;-)))

В-пятых, можно выбирать чай непосредственно в магазине, внимательно разглядывая то, что написано на УПАКОВКЕ.

Можно выбрать, например, вот такой чай — Ли Чжи. Очень прикольно разворачивается…

Сразу хочу предупредить наших читателей, что все указанные выше способы выбора заварки являются чисто внешними и потому ненадежными, т. к. лучше всего чай (заварку) выбирать, так сказать, органолептически — т. е. на вид, вкус, запах и др.

Предположим, при выборе заварки вы опирались на фирму и на маркировку на коробочке. В принципе, этот способ довольно надежен, но только в тех случаях, когда мы имеем дело с солидной и надежной фирмой, гарантирующей стабильное качество продукта. Если же мы имеем дело с какой-нибудь фирмой-однодневкой, которой все равно чем торговать — хоть чаем, хоть картошкой — то всегда есть риск нарваться на нестабильное качество. В смысле, коробочки (и маркировка на них) будут одни и те же, а вот качество чая внутри — весьма разным.

Однако, даже в случае солидных фирм всегда есть риск

нарваться на некачественный чай. Наиболее распространенная причина здесь — слишком долгое хранение чая. Качественный чай солидных фирм, прямо скажем, недешев, и потому хуже продается. Поэтому всегда при выборе дорогого чая обращайте особое внимание на срок годности.

Сергей Калинин и Сергей Кулдин — Авторитетные Эксперты;)

Предположим, в выборе чая вы ориентируетесь на советы авторитетных чайных экспертов. Но и этот способ по большому счету никуда не годится! По очень простой причине — в разных городах (а в крупных городах — даже в разных районах города) разная вода, разная посуда для заваривания, разное время заваривания, разная технология заваривания и т. д. и т. п. Поэтому на все 100 % на мнения экспертов о чае можно положиться только тогда, когда вы сидите рядом с ним и отхлебываете чай из его чашки;-))) Именно поэтому, как говаривал Ходжа Насреддин, «халва лучше на вкус, чем на слух». То же самое можно сказать и о чае — доверяй (всяким советам и рейтингам), но проверяй. Короче, мы вернулись к вопросу о выборе заварки на собственном опыте, по собственным ощущениям.

Приступим!

Рассматриваем

1) **Цвет**. У большинства черных чаев в идеале цвет почти черный, у зеленых — зеленый (зелено-белый), у оолонгов (улунов) — коричневый (подробнее см. в разделе ВИДЫ чая). Любое несоответствие — плохо. Например, коричнево-бурый «ржавый» цвет черного чая — показатель среднего и ниже среднего качества (обычно характерен для СТС); для черного чая также недопустим серый цвет сухих чаинок. Побурение зеленых листьев — вообще брак.

Черный, белый, зеленый чай и улун (www.whittard.com)

2) **Блеск**. Сухие чаинки высококачественного черного чая должны иметь «искру» — неяркий отблеск, перелив. Если чай тусклый — это показатель среднего и ниже качества. Подобный блеск особенно характерен для качественных дарджилингов.

3) **Типсы**. В чаях высокого сорта обычно высок процент чайных почек (типсов) и нежных полураспустившихся верхушечных листьев. Почки и молодые листочки покрыты характерными белыми (желтыми) ворсинками («белые реснички»; бай хоа). Чем больше таких ворсинок — тем выше качество чая.

4) **Однородность сырья**. В идеале в хорошем чае все чаинки должны быть примерно одной величины; и их размер должен соответствовать указанному на упаковке стандарту (OP, BOP и т. п.; см. также раздел о маркировке чая). Для чаев среднего и ниже качества характерно включение т. н. «хлопьев» — более мелких чаинок, обломков листьев, трухи, пыли и т. п. Бывает и обратная ситуация, когда в чае много чаинок, превышающих по размеру указанный на упаковке стандарт (на жаргоне титестеров такое называется — «жирный» чай).

Девичьи локоны. Куда уж однороднее;)

5) **Посторонние включения**. В русском народе это называется «чай с дровами» (палками, бревнами и т. п.), титестеры используют похожий жаргонизм — «ящиковый чай» (Chesty Tea). Посторонними включениями могут быть не только куски дерева, фанеры, бумаги, фольги и проч., но и обломки чайных веток. Разумеется, все это указывает на низкое качество чая.

6) **Скрученность чаинок**. Как правило, чем сильнее скручены чаинки, тем качественнее проходила ферментация, и тем качественнее сам чай. Особо крутые варианты на титестерском жаргоне называются «проволочными» (Wiry) — это тонкие длинные скрученные чаинки, характерные для качественных крупнолистовых дарджилингов.

Осязаем и обоняем

7) **Степень сухости**. Качественно изготовленный чай должен иметь в своем составе примерно 3–6 % влаги. Считается, что чем больше влаги в чае, тем хуже его качество; а при влажности около 20 % чай плесневеет, становится ядовитым и т. п. Разумеется, определить влажность точно можно только в лабораторных условиях, но кое-что можно выяснить и на глазок.

Если чай **пересушен** — он становится слишком ломким. Достаточно взять несколько чаинок и растереть их между пальцами. Если они с легкостью превращаются в пыль, это плохо. Часто чай не просто пересушен, а сожжен, что можно определить по запаху (см. далее). Пересушенным часто бывает старый, долго хранившийся чай.

Если чай **слишком влажен**, тут все сложнее. Дело в том, что довести чай до такого переувлажнения, что появится плесень, сложно. Как же выявить степень влажности? Есть простенькая проба для крупнолистовых чаев (для мелколистовых не пойдет!). Открываете чайницу (она должна быть максимально наполненной) и пальцем сильно придавливаете чай. Резко отпустите палец и внимательно смотрите, что произойдет. Хорошо высушенный чай упругий, он начнет довольно быстро подниматься, расправляться и займет прежний объем, почти не оставив вмятины от пальца. Если чай слишком влажен, он спрессуется, либо будет расправляться крайне медленно.

Картинка не в тему, но трудно не похвастаться. Это часть «чайного парка» товарища Шумакова. Очень способствует получению качественного напитка…

8) **Запах**. Хорошо изготовленный, правильно упакованный и

правильно хранившийся чай должен хорошо пахнуть. В принципе, каждая разновидность чая имеет свой характерный запах. Например, зеленый чай — «травяной» («горький»), черный — «смолисто-цветочный» («сладкий»), улун — «земляной, дымный» («горький»). Хотя здесь все сложнее, т. к. есть много сортовых оттенков. Поэтому всегда проще определить неправильный запах.

Хороший чай никогда не должен пахнуть:

а) Гарью, чем-то жженым. Это характерно для пересушенного, перегоревшего чая, который вообще-то — фабричный брак.

б) Металлом. Это очень специфический запах — нечто среднее между бурно окисляющейся медью и ржавчиной. Часто бывает из-за некачественной ферментации в процессе изготовления, или из-за неправильного хранения (без воздуха в полиэтилене). По моим наблюдениям такая «прелесть» часто встречается у цейлонских чаев, например у «Принцесс».

в) Чем-то посторонним (бензином, косметикой, рыбой и т. д.). Это все показатели неправильного хранения и фиговой упаковки.

Эти восемь показателей являются основными для выбора сухой заварки «на глаз». Кроме этого, можно учитывать и пять косвенных показателей (фирма, советы, и др.), указанных в начале раздела. Но, как вы сами понимаете, чтобы научиться точно выбирать действительно хорошую заварку, необходим опыт, опыт и еще раз опыт (сын ошибок трудных;-))).

Вода для чая

Примеси и жесткость

Вода — чуть ли не ключевой фактор в приготовлении вкусного чая. Укажу лишь на общеизвестный факт, что, например, в Китае, качественная вода для заваривания чая иногда может стоить дороже самого чая. А некоторые сорта качественных белых и зеленых чаев можно заваривать только строго определенной водой из конкретных источников (например, истинный вкус зеленого чая Лун-Цзин открывается только при заваривании его водой из одноименного озера).

Лун Цзин. Тот, что нужно заваривать водой из одноименного озера…

В природе не существует химически чистой воды, да, наверное, она и не нужна для приготовления пищи (все было бы слишком пресно и безвкусно). Сейчас в различных системах оценки качества воды учитывается до 200 различных компонентов, содержащихся в воде. Разумеется, мы не хотим грузить наших читателей такими подробностями (если есть желание разобраться во всем очень подробно, загляните по адресу www.water.ru. На наш взгляд это один из лучших русскоязычных сайтов про питьевую воду, только он что-то плохо работает). Основными же показателями воды, определяющими ее пригодность или непригодность для питья являются:

1) **Механические примеси**. Это довольно крупные включения, которые обычно видимы невооруженным глазом. Могут быть как органические (водоросли, гниющие частички растений, плесень, грибки и др.), так и неорганические (мелкий песок, взвеси глины, торфа, известняка и др). Вода с большим количеством органических включений часто имеет затхлый запах

(сероводорода); с большим количеством неорганических воспринимается как мутная, грязная, непрозрачная. Любой чаеман понимает, что органические примеси напрочь убивают вкус и аромат чая, а неорганические сильно ухудшают его вид (да и просто невозможно пить, на зубах хрустит!).

2) **Примеси железа**. Железо является весьма распространенным в природе макроэлементом, которым вода часто насыщена естественным образом, но часто в железистом вкусе воды виновата и наша водопроводная сеть с ржавыми трубами.

Избыток железа в воде очень (очень!!!) негативно сказывается на вкусе чая. Во-первых, в чае появляется жуткий металлический привкус; а во-вторых, железо очень активно реагирует с полифенолами чая, моментально образуя устойчивые нерастворимые соединения. Чай как бы «створаживается»; если явно железистой водой заварить очень крепкий чай, то на дне чашки останутся бурые хлопья, напоминающие ржавчину. Разумеется, пользы от такого чая никакой:-(((

3) **Жесткость воды**. Жесткость воды зависит от многих показателей, но в основном, от содержания в воде соединений кальция и магния. Эти соединения в большом количестве присутствуют в известняковых, гипсовых и доломитовых породах.

(Блин, просто горе какое-то! Наши речки псковские не только по известнякам текут, но еще и по торфяникам. Мало того, что вода жесткая, так она еще и бурого цвета, со всякими болотными взвесями и привкусами!)

Жесткость можно легко определить на глаз по следующим признакам: вода имеет еле заметный горьковатый привкус, вода образует обильную накипь на стенках чайника, в этой воде плохо мылится мыло, после кипячения на поверхности остывшей воды образуется тусклая радужная пленка.

Закономерность здесь такова: чем жестче вода, тем хуже экстрактивность чая при заваривании. В жесткой воде заварки нужно класть побольше, выдерживать время заваривания подольше, но все равно, нет никакой гарантии, что вы полностью прочувствуете вкус и аромат данного чая. Больше всего от жесткости страдает аромат чая, эфирные масла чая просто не высвобождаются в раствор; а вкус чая становится грубым, «пустым».

4) **Цвет воды**. Цвет и прозрачность воды обычно определяется включениями как органических, так и неорганических микрочастиц. Разумеется, для хорошего заваривания, чем прозрачнее вода, тем лучше. Иначе цвет чая будет как на английских акварелях;-)))

5) **Запах и вкус воды**. Наиболее явной «патологией» воды является ее плохой запах. Чаще всего можно столкнуться с: а) гнилым запахом (сероводород, обычно из-за органических включений или избытка серы в воде); б) затхлым запахом (запах плесени; также из-за органических включений, грибков и др.); в) железистым запахом (из-за избытка железа в воде); г) запахом хлорки (из-за избыточного хлорирования воды в водопроводе). Иногда бывают и совсем экстремальные запахи (например, недалеко от города прорвало трубопровод с коньяком;-))). В любом случае, вода с сильно выраженным запахом непригодна для заваривания чая.

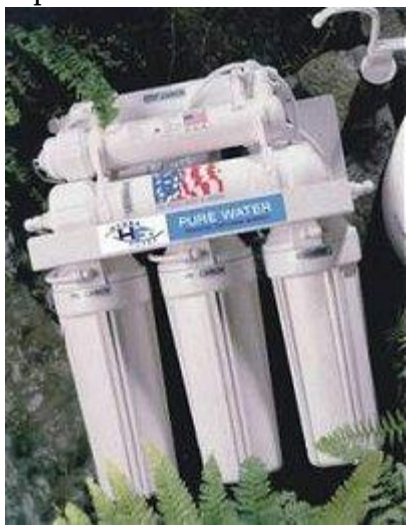
6) **Бактерии**. Вообще-то, в водопроводной воде их как бы нет, т. к. именно с целью избавления от бактерий воду хлорируют. Но стоит питьевой воде немного постоять в открытом сосуде, они уже тут как тут… Хозяйки говорят, что вода «застаивается», иногда даже появляется тот самый затхлый запах.

Можно, конечно, бросать в кувшинчик серебряную монетку для обеззараживания. Но, по-моему, всегда лучше использовать для чая свежую чистую воду, а не «мясной бульончик» с бактериями.

Откуда же простой чаеман добывает воду? Базовых вариантов может быть три: 1) из водопровода; 2) из природных источников; 3) питьевая вода в бутылках или канистрах в магазине.

Про воду из водопровода ругательных слов сказано уже более чем достаточно, но в разных городах источники городского водозабора разные, системы очистки также различны, поэтому качество водопроводной воды также может меняться от хорошего

до отвратительного.



Обратноосмотическая система подготовки питьевой воды HF-550 (www.water.com)

Все критики сходятся в главном: 1) водопроводная вода пахнет хлоркой (в норме этого быть не должно, заметно лишь при передозировке хлорки, что часто бывает, например, в период «цветения воды» летом); 2) водопроводная вода является жесткой и железистой (из-за старых проржавевших труб и избытка накипи, особенно в трубах с горячей водой).

Избыток хлорки лечится сравнительно легко — надо дать воде отстояться примерно 6-12 часов (иногда рекомендуют до суток). Избыток солей кальция и железа лечится гораздо сложнее, а именно — с использованием специальных фильтров для воды. (Примечание авторов: разных фильтров сейчас очень много, как отечественного, так и импортного производства. Со временем мы собираемся сделать на сайте отдельную страничку по фильтрам, пока же посмотрите неплохие советы на сайте www.water.ru).

Поверхностные воды

Вообще, любой уважающий себя продвинутый чаеман предпочитает заваривать чай не водопроводной, а природной водой, свежедобытой в «своем» заветном источнике.

Все природные источники можно поделить на две большие группы: поверхностные и грунтовые воды.

К **поверхностным водам** относятся практически все реки, ручьи, озера, пруды и т. п. Кстати, колодезная вода, если колодец неглубокий и/или вырыт во влажной, низменной местности (где вокруг есть реки, болота и др. источники) также является поверхностной.

Основное достоинство поверхностных вод: они все мягкие, часто в воде имеются микропримеси, придающие ей уникальный, иногда очень приятный, вкус. Основные недостатки поверхностных вод: в них много механических примесей, как органических, так и неорганических.

Типичная поверхностная вода с плавающими по поверхности лебедями

Чаще всего основная проблема непроточных (а также в реках со слабым течением) поверхностных вод — избыток органики, из-за чего вода гниет, приобретает затхлый вкус и запах, в ней много бактерий и т. п. Избавиться от органики можно путем различных методов: кипячения, хлорирования, йодирования, озонирования и др., но часто после такой обработки вкусовые качества воды не столько улучшаются, сколько ухудшаются:-(((Отсюда простая мораль: будьте особенно внимательны и осторожны, не берите для чая воду с большой долей органических примесей!

Основная проблема проточных поверхностных вод (особенно

в реках и ручьях с быстрым течением) — избыток неорганических взвесей (частичек песка, торфа, известняка, песчаника, глины и т. п.). От неорганических включений избавиться чаще всего несложно, иногда достаточно просто дать воде отстояться, иногда это можно сделать даже с помощью самодельных угольных фильтров. Хотя здесь все зависит от характера включений: чем они крупнее, тем легче от них избавиться. Достаточно противными, например, являются мелкие частички торфа, которые красят воду в коричневый цвет. От них можно избавиться только химическим путем, с помощью специальных коагулянтов.

Тем не менее, из всех поверхностных вод, водичка из средних по размеру рек с быстрым течением и песчано-каменистым дном, особенно если они протекают в лесостепной местности, считается наилучшей. Вода из крупных рек с медленным течением, особенно если они протекают в болотистой низменной местности, считается наихудшей для чая. Плохо также если река течет в русле из известняковых пород — такая вода обычно жесткая.

Грунтовые и покупные воды. наш выбор

К **грунтовым водам** относится вода, полученная из скважин, родников и глубоких колодцев. Сразу хочу предупредить: будьте осторожны с родниками — не всегда в виде родника на поверхность выходит действительно глубинная водная жила!

Например, древнерусские водознатцы предупреждали о том, что бывают «болотные» или «ржавые» ключи, в которых «выдавливаются» поверхностные воды, и которые, кстати, имеют тенденцию иногда пересыхать («уходить»). Вода в таких родниках обычно не очень хорошая и имеет те же недостатки, что и поверхностные воды.

Славянские ключи в Старом Изборске, что под Псковом. Очень хорошая грунтовая вода

Кстати, я бы также не рекомендовал брать воду из родников, находящихся в черте города (и в радиусе километров 10), т. к. всякая гадкая химия, испражняемая человеком, почвой не фильтруется. Брать водичку в таких ключах — то же самое, что пить из-под сточной канализации!

В целом глубинные (грунтовые) воды во всех отношениях чище и лучше поверхностных, основная опасность, связанная с ними — чрезмерная жесткость (минерализация). Но, как правило, если она и присутствует, ее легко определить невооруженным глазом — по специфическому горькому «минеральному» привкусу воды или даже по белесым разводам на земле, которые остаются после того, как вода высохнет. Кстати, в отличие рек, самая хорошая по качеству грунтовая вода обычно бывает из скважин, пробуренных в известняке.

И еще. В настоящее время в продаже имеется большое количество «вод в бутылках и канистрах». Иногда их покупка может стать альтернативой использованию фильтров и поездке за

водой (например, зимой). Так вот. При выборе канистры обращайте внимание на три крупных мелочи.

Во-первых, вода не должна быть газированной (это банально, но товарищ Шумаков два раза, покупая воду впопыхах, хватал бутылки с газированной минералкой и один раз даже умудрился напоить гостей чаем на ее основе).

Во-вторых, на этикетке должно быть указано, что вода природная, а не очищенная (кто его знает, чего они там очищают).

В-третьих, природные воды бывают «родниковые» и «из скважины». Первые, как правило, лучше. Потому что мягче.

Резюмируем. Наш выбор: грунтовые воды из глубоких колодцев или скважин! И из родников, но только если это правильные родники.

Утварь

Чайник для кипячения воды

Вот что нужно для профессионального;-))) заваривания чая (рассмотриваем «нецеремониальный» чай — о тянною и гунфу-ча читайте в соответствующих разделах):

1. Чайник для кипячения воды;
2. Чайник-заварник;
3. Ложечка для помешивания заварки в чайнике-заварнике;
4. Салфеточка для накрывания чайника-заварника;
5. Еще всякие чайные прибамбасы.

1. Чайник для кипячения воды. Говорим прямо — лучше обыкновенного жестяного русско-советского чайника для кипячения воды на газе (любом другом открытом огне) ничего нет!

Вот такие испанские чайники продаются теперь в наших интернет-магазинах (www.biblion.ru)

Материал: нержавеющая сталь или алюминий (обычно дюраль), если сталь, то лучше, если чайник неэмалированный. Лучше не использовать (даже из пижонских соображений — если это старинная посуда) латунные, медные и т. п. чайники. Все они в той или иной степени окисляются, что сильно ухудшает вкус чая. Я, например, предпочитаю дюралевые чайники, т. к. у нас вода и без того довольно железистая.

Объем чайника может быть произвольным, но эмпирическим путем установлено, что лучше всего — 3–4 литра. «Лучше» именно потому, что именно при таком объеме в условиях комнатной температуры, вода в чайнике остается достаточно горячей во время всего чаепития. Чайник может быть больше, но

меньше — никогда! В противном случае, придется его подогревать каждые 5-10 минут. Форма чайника может быть любая, но лучше если она приближена к шару (кубику) или конусу (основанием вниз;-))). И еще…

А) Носик чайника должен быть довольно длинным (иначе чайник будет «плеваться» кипятком), и слегка изогнутым. Такой носик является своеобразным резонатором и дает эффект «шумящего» чайника, что позволяет точно определить момент, когда именно кипяток дошел до оптимальной для заваривания кондиции.

Б) В крышке чайника для кипятка должно быть 1–2 отверстия для выхода пара. Иначе при кипячении крышка будет брякать, кипяток будет выливаться через верхний край чайника и заливать огонь. И еще эти дырочки играют роль своеобразной вентиляции, через которую уходят всякие запахи.

В) У чайника должна быть довольно длинная (высокая) ручка, чтобы его можно было безопасно снимать с огня. Лучше, если ручка не просто металлическая, а теплоизолирована деревянными или пластиковыми накладками.

Г) Чайник не следует мыть (внутри; снаружи — мойте сколько угодно)! В принципе, внутри чайник и не грязнится, но возникает другая проблема — накипь. Существуют всякие бесчеловечные рецепты удаления накипи начиная от элементарного механического отшкрябывания, до использования специальных моющих средств, кипячения внутри чайника луковой шелухи, вскипячивания смеси уксуса с водой и т. п. Может быть, от накипи вы и избавитесь, но и от вкусной воды — тоже! Короче говоря, с накипью лучше активно не бороться, а чтобы замедлить ее появление, необходимо каждый раз, когда ставите чайник на огонь, не доливать воду, а каждый раз наливать новую. При этом, из чайника необходимо не просто вылить старую воду, а еще и пару раз его как следует сполоснуть перед тем, как налить новую. Радикально это проблему накипи не решит, но и вкус воды не испортится.

Смерть буржуйским чайникам

А теперь о наболевшем — о засилье импортных электрических чайников. Вот 6 причин, по которым эти чайники — полная фигня:

1) Они почти все длинной цилиндрической формы. Т. е. вода внизу уже закипела, вода наверху еще холодная и часто даже сохраняет явный «сырой» вкус. Я понимаю, что умные дизайнеры старались сделать компактную вещь, но от смеси сырой водички с кипяченой у многих ведь понос случается… (Несколько получше кипятят воду те чайники, у которых спиралька расположена не горизонтально, а вертикально; и которые по форме ближе к традиционным).

Электрочайник Philips — просто так, для картинки…

2) У многих электрочайников явно плохое автоматическое отключение. Т. е. автоматика вырубает чайник не при 100 градусах, а, скажем, при 90–95. Результат понятен.

3) В электрочайниках практически невозможно уловить стадии кипячения воды (все происходит предельно быстро и результат остается на совести автоматики). Следовательно, невозможно получить оптимальную для заваривания воду (т. н. кипяток «белый ключ»).

4) Многие электрочайники откровенно воняют пластиком (железом, жжеными проводами и т. п.). Т. е. убивается аромат чая.

5) Я, конечно, не физик, и даже не химик, но есть подозрение, что при электронагреве воды к тепловым процессам добавляется и что-то типа электролиза и что-то типа намагничивания воды. Короче, в итоге мы получаем уже не воду, а некую водообразную

субстанцию;-)))

6) Шестая причина, конечно, самая главная. Ибо разрушительный эффект от пяти первых может быть компенсирован каким-либо супер-пупер электрочайником. А вот шестая — никак.

Используя электрочайник, вы лишаете себя изрядной доли чайной гармонии, внося суету во вдумчивый процесс приготовления чая. Что делает приличный человек, пока чайник стоит на огне? Правильно. Он выбирает чай, согревает и сушит заварник, размышляет о смысли жизни, сервирует стол, смотрит в темноту за окно, засыпает в кресле, чтобы потом разбудиться слетевшей крышкой, разговаривает с гостями — короче, занимается всеми теми приятными мелочами, что превращают чаепитие в изысканное удовольствие.

Попробуйте сделать все это за три минуты.

Общее резюме: летайте самолетами Аэрофлота, кипятите воду для чая в дюралевых чайниках наших предков!

Чайник-заварник. факты и цифры

2. Чайник-заварник

Существует огромное разнообразие заварников, совершенно различных по стилю оформления и назначению, но наиболее существенными критериями выбора заварника являются его размер, материал (из которого он изготовлен) и форма.

Разнообразные заварники от Чайного дворика

Размер заварника… — да какой угодно! Все зависит от количества участвующих в чаепитии. У меня заварников, как минимум, три: один маленький «персональный», которого хватает чашки на 2–3 (зачастую, заварив чай не очень крепко, я пью прямо из этого чайника «по-узбекски», понемногу подливая себе в чашку прямо из заварника, или «по-китайски», несколько раз «промывая» заварку кипятком и каждый раз полностью сливая ее себе в чашку); другой средний — «семейный», чтобы хватило всем на пару чашечек чая; и третий — «гостевой», большой, с помощью которого можно напоить с полдюжины заядлых чаеманов.

Переведем на язык цифр: 1) объем маленького «персонального» заварника 0,2–0,35 л.; 2) объем среднего «семейного» заварника 0,5–0,8 л.; 3) объем большого «гостевого» заварника может достигать 2–3 литров.

Материал заварника — разумеется, керамика (глина, фарфор, фаянс), и ни в коем случае не железо или стекло (и не пластик)! У них совершенно другая теплопроводность, да и на вкус они влияют сильно. В стеклянном заварнике, особенно при попадании прямого солнечного света, чай очень быстро мутнеет и

утрачивает свой вкус. (Хотя у стеклянных чайников есть и свой плюс — наглядно видно, как происходит процесс заваривания. Иногда это довольно красивое зрелище.) В железном заварнике чай часто выдает свою любимую химическую реакцию — доокисление и выпадение в осадок полифенолов, из-за чего вкус чая убивается напрочь, становится железистым и гадким.

Летом хорошо пользоваться фарфоровыми заварниками, а вот зимой — лучше из фаянса погрубее или из глины. Именно в холодное время года стенки заварника не должны быть слишком тонкими (чем иногда страдает дорогой фарфор), в противном случае будет нарушен температурный режим заваривания.

Что касается автора, то я больше всего предпочитаю заварники из глины, т. к. глина — пористый «живой» материал, который не только хорошо удерживает температуру заваривания, но при этом «дышит», а со временем пропитывается чайными смолами, что позволяет заваривать чай более качественно и вкусно. У глины есть только один маленький недостаток — по сравнению с фарфором и фаянсом, это самый непрочный и недолговечный материал.

Принципиально о заварниках

Форма заварника — принципиальный вопрос. Я перепробовал разные варианты чайников, и несмотря на возможность купить чайник любой модерновой формы, пришел к выводу, что идеальный чайник, позволяющий наиболее вкусно заваривать чай — КРУГЛЫЙ. Не хочется привлекать мнения авторитетов и вдаваться в научные изыскания о том, что сферическая поверхность равномерно отражает энергетические потоки, что в центре они фокусируются, что происходят уникальные термические эффекты, ну и т. д. и т. п.… Я просто повторю: самая хорошая форма заварника — ШАР (или максимально близкая к шару).

Глиняный китайский заварник. Очень правильный и очень очень маленький;)

Еще некоторые принципиальные моменты:

А) В крышечке чайника обязательно должна быть дырочка. Если ее нет, то при заваривании чай будет «задыхаться», перепревать, будет терять свой аромат, а его вкус будет «пустым».

Б) Крышечка заварника должна быть плотной и хорошо подогнаной. Внутренние края крышечки должны напоминать цилиндрик, который должен довольно глубоко входить в чайник. В противном случае, при наклонении заварника, крышечка будет просто падать. Я, например, подобным образом разбил уже не одну красивую (но неправильную!) крышечку:-(((

В) Особое внимание обратите на носик заварника. Во-первых, он должен быть достаточно высоким (на уровне или даже чуть выше верхнего края заварника). Во-вторых, он должен прилегать к

телу чайника под углом примерно 30–35 градусов. Если эти условия нарушены (носик расположен низко и/или под большим углом), то пользоваться таким заварником будет сущее мучение — вода из носика будет хлестать со страшной силой, выливаться через край (крышку), его можно будет наливать только наполовину и т. п.

Г) Хорошо, если окончание носика заварника довольно тонкое (чай льется тонкой струйкой); а в том месте, где носик соединяется с телом чайника, не сплошное отверстие, а своеобразная решеточка. Эти две конструктивные особенности весьма хорошо защитят вас от попадания в чашку лишних чаинок.

Д) Обратите внимание на ручку, за которую берется заварник. Чаще всего она расположена сбоку (на Востоке — иногда сверху, что гораздо удобнее) и имеет форму буквы «С». Сразу отметим, что чем больше по размеру заварник, и чем правильнее форма ручки (чем ближе она к полукругу или букве «С»), тем ХУЖЕ и неудобнее брать заварник. Запомните: наиболее удобные ручки всегда ассиметричны; гораздо сильнее должна выступать или верхняя половина (опора под большой палец), или нижняя половина (опора под средний палец) ручки.

Добавим также, что заварник лучше всего не мыть, а только споласкивать водой. Для заварников из глины (особенно неглазированных) это приемлемо (т. к. незаметно;-))), а вот фарфоровые и фаянсовые чайники быстро приобретают неопрятный вид из-за бурого налета «чайного камня», потеков и т. п.

Вот такой вот новомодный Ти Бойль от Bodum. Тоже заварочный чайник

Вообще-то истинный чаеман просто должен махнуть рукой на все эти неопрятности, т. к. правильный вкус чая гораздо важнее некрасивого вида заварника. Но если вам все-таки приспичило вымыть заварник, то ни в коем случае не делайте это мылом или какими-нибудь моющими средствами — вкус чая будет убит на 3

заварки вперед! Единственно возможный вариант — оттереть «чайный камень» обычной пищевой содой, а потом как следует промыть чайник сначала теплой, а потом холодной водой. И вообще, чем реже вы моете заварник, тем лучше!

Резюмируем: правоверный чаеман должен иметь набор правильных круглых заварников различных размеров и из различных материалов на все случаи своей бурной чайной жизни.

Ложечка и салфеточка

3. Ложечка для помешивания заварки в чайнике-заварнике

Основное условие здесь — никакого железа! Традиционно используется деревянная ложечка (на Востоке) или серебряная (на Западе; с легкой руки англичан). Я, например, предпочитаю серебряную. Форма и размер ложечки могут быть любыми (но если из серебра — чем больше, тем лучше;-))))

Банальный современный столовый набор с не менее банальными чайными ложками. Тоже вариант…

4. Салфеточка для накрывания чайника-заварника

Назначение салфеточки двоякое: 1) поддерживать стабильную температуру заваривания требуемое время; 2) сохранять чайный аромат (на допуская его выветривания, и не пуская запахи со стороны). Добавим также, что салфеточка крайне необходима, если вы завариваете чай в холодное время года в холодном помещении.

Салфетка должна быть из плотной натуральной ткани, лучше всего из льняной, но можно использовать и из обычной хлопчатобумажной ткани. Разумеется, нельзя использовать синтетическую ткань (или с добавками синтетики), шелк (он плохо дышит), шерсть (имеет свой запах, легко впитывает чужие).

Салфетка должна быть достаточно большой, она должна

накрывать чайник целиком, так сказать, до пола;-))) Если она будет слишком маленькой, то этого будет недостаточно для поддержания правильной температуры заваривания. Кроме того, если в помещении холодно, то большую салфетку можно сложить в несколько раз и потом уже накрыть чайник (хотя это и не очень хороший вариант, т. к. есть риск, что заварка «задохнется»).

Салфетка для накрывания заварника должна быть чистой, т. к. любая грязь — это посторнние запахи, которые убивают настоящий чайный аромат. Чем чаще вы ее меняете (грязную на чистую), тем лучше. Но это не должно превращаться в паранойю, раз в неделю вполне достаточно.

Чайную салфетку лучше хранить в стороне от резких пищевых запахов. Даже новая (чистая) чайная салфетка не должна сильно пахнуть, например, средствами для ароматизации белья, стиральным порошком и т. п.

Добавим также, что лучше не использовать т. н. «чайных матрешек». «Чайные матрешки» — декоративные тканевые куклы, которые одеваются сверху на заварник. Как правило, шьются из нескольких слоев плотной ткани и содержат внутри вшитую прокладку из ваты. Считается, что «чайные матрешки» — атрибут «русского чаепития». Эстетика тут довольно сомнительная, а вот вкус чая эти «матрешки» портят капитально. Накрытый «матрешкой» чай перепревает, «задыхается», утрачивает свой аромат и вкус.

В.Похлебкин предлагает свой оригинальный вариант чайных салфеток. Для этого из тонкой хэбэшной ткани сшивается своего рода «матрасик», который набивается сухой заваркой или какой-нибудь душистой сухой травкой: мятой, душицей, чабрецом и т. п. При накрывании заварника подобным матрасиком достигается двойной эффект: 1) травка слегка ароматизирует заварку; 2) травка сама пропитывается эфирными маслами чая, довольно неплохо их удерживая. Но главное не это! Через какое-то время (где-то через полгода) эта травка сама становится очень ценной заваркой.

Прибамбасы для борьбы с чаинками

5. Еще всякие чайные прибамбасы

Современная цивилизация породила огромное количество всяких разных чайных прибамбасов, которые можно использовать при заваривании. Возможно, наш список далеко не полон, но истинные чаеманы подобной фигней обычно не пользуются;-))) Обычно изобретение всяких чайных прибамбасов вызвано пижонской (!) псевдоэстетской (!!) брезгливостью ненастоящих (!!!) любителей чая по отношению к чаинкам. Дескать, плавают чаинки в заварнике, выскакивают прямо в чашку, попадают в рот, прилипают к зубам, и вообще, делают процесс неэстетичным. Потом также приходится мучительно вытряхивать и отмывать заварник от чаинок. Разумеется, все это бред и предрассудки, т. к. именно в чаинках-то все и дело!

Кроме того, в тех ситуациях, когда вы пьете листовой чай, но при этом хотите выпить только одну чашку, гораздо удобнее использовать для этого какие-либо специальные приспособления, предотвращающие «замусоривание» чаинками. Если вы выпиваете больше чем одну чашку, вы можете испробовать следующее:

А) Используются два нагретых чайника. В одном вы завариваете чай, потом аккуратно переливаете в другой (заранее нагретый) заварник. Количество неудобных чаинок сводится к минимуму. Первый чайник, с оставшейся в нем заваркой (пока вы пьете чай из второго), можно снова залить кипятком. Этот способ без прибамбасов, если не считать второго заварника;-))

Б) Аккуратно перелить заварившийся чай в ТЕРМОС. Но этот способ плох, т. к. в термосе чай упревает и быстро теряет свои полезные свойства:-(((Вообще, на будущее заметим, что использование термоса в качестве чайного прибамбаса (для заваривания или долгого хранения) — полный отстой по перечисленным выше причинам. Если в силу объективных жизненных обстоятельств вам не обойтись без термоса (например, чтобы пить чай на работе), то набирайте в него просто кипяток, заварку берите отдельно, а совмещайте все это уже на месте непосредственно перед чаепитием.

Совсем некруглое чайное яйцо от Форсмана…

В) Для избавления от чаинок можно использовать металлическое «ЯЙЦО». Большинство подобных «яиц» сделано из алюминия, имеют шарообразную или яйцевидную форму, а также множество дырочек. Яйцо опускается в чашку (или в заварник) и заливается кипятком.

Основное удобство таких «яиц» в том, что они легко очищаются от использованной заварки, и, разумеется, не позволяют чаинкам попасть в чашку. А их недостаток в том, что зачастую «яйца» слишком тесны и с трудом вмещают в себя порцию заварки, рассчитанную даже на одну чашку. Дело в том, что сухое сырье при заваривании сильно расширяется, чаинки «заклеивают» отверстия «яйца», в результате чего заварка экстрагируется недостаточно.

Борьба с чаинками и еще прибамбасы

Г) Можно использовать металлическое СИТЕЧКО-КОНТЕЙНЕР. Изготавливается обычно из нержавеющей стали (на Востоке традиционно керамические; иногда бывают пластиковые, никелированные или позолоченные), имеет форму стаканчика (цилиндрической корзинки) и вкладывается через верх внутрь заварочного чайника; сверху, после того как залит кипяток, прикрывается крышечкой заварника. Преимущества: в обращении еще удобнее чем алюминиевое «яйцо». В таком контейнере можно «выжимать» заварку ложечкой для более сильного экстрагирования. Легко удаляется и чистится. Недостатки: те же, что и у металлического «яйца» — недостаточное экстрагирование.

Стеклянный чайник Schott Jenaer Glass с ситечком внутри. Некоторая альтернатива

В последнее время в России в продаже появились пластиковые (фу!) заварники, кажется, китайского (совсем фу!) производства, где подобное ситечко-контейнер встроено в чайник. Сами не пользуемся, но по отзывам знакомых — гадость порядочная;-)) Кстати, если чайник стеклянный, как на картинке, то все может быть совсем неплохо.

Д) Для избавления от чаинок можно использовать наружное СИТЕЧКО-«КОРЗИНКУ». Подобное ситечко может быть изготовлено из металла, пластика, или даже из керамики. По форме напоминает котелок или полукруглую корзинку с ручкой. Оно обычно подвешивается снаружи к носику заварника, а в некоторых конструкциях устанавливается на (или над) чашкой. Подобные ситечки наиболее удобны, т. к. не ухудшают процесс заваривания, однако, с ними немного больше возни. К тому же, некоторые заварные чайники могут иметь нестандартную форму, такую, что трудно будет подвесить к их носику ситечко. Часто,

если носик заварника имеет нестандартную форму или в чайнике осталось мало заварки, то подобное ситечко просто вываливается.

Е) На Западе (в России не видали) иногда используют т. н. «ЧАЙНЫЙ НОСОК». Это мешочек из тонкой натуральной ткани (хлопок, лен), по форме напоминающий носок. В него засыпается заварка, потом «носок» помещается в заварник и заливается кипятком. Преимущества: легко удалять, практически не ограничивает экстрагирования. Недостатки: Неудобно чистить, а использовать как одноразовый — дорого. Кроме того, если использовать «носок» много раз, то в любом случае (если стирать, и если не стирать) «носок» долго сохраняет посторонние запахи.

Ж) БУМАЖНЫЙ ФИЛЬТР. Совершенно запросто можно использовать для фильтрации чаинок бумажные фильтры, используемые в кофеварках. Недостатки: если вы хотите превратить качественный листовой чай в чай из пакетиков — то вперед! (потеря аромата и бумажный привкус гарантированы) Кроме того, это довольно дорогой способ, т. к. фильтры одноразовые.

З) Заваривающие машины или ЧАЕВАРКИ. Есть некоторые смельчаки, которые заваривают мелкий чай в кофеварках. Мало того, за рубежом существуют бытовые «чаеварки», которые не получили широкого распространения в силу ряда существенных недостатков: во-первых, в отличие от кофе, чай нельзя варить; а во-вторых, разные сорта чая требуют разных температурных режимов заваривания, что очень трудно реализовать технически.

Заварник с чайным прессом от Bodum

Последним достижением в области борьбы с чаинками являются заварочные чайники с системой «ЧАЙНЫЙ ПРЕСС». Принцип их действия состоит в «выжимании» чая, при этом готовый напиток оказывается выше пресса, а заварка — ниже. Для офиса такой прибамбас может оказаться весьма полезным, дома же, конечно, лучше заваривать чай по-человечески;)

Чтобы список чайных прибамбасов был полным, включим в

него еще и САМОВАР. Система эта отечественная и весьма уважаемая во всех отношениях (чего нельзя сказать о современных электрических самоварах), но тема эта требует отдельного рассмотрения. Пока же рекомендуем вам сайт про настоящие тульские самовары.

Процесс

Кипячение воды

Заваривать и пить чай можно весьма по-разному. Прежде всего существует масса национальных традиций (японская чайная церемония, китайское искусство гунфу-ча, русское чаепитие, английское чаепитие и др.). Кроме этого существует огромное количество модификаций чайных традиций, да и попросту куча разнообразных конкретных рецептов заваривания.

По нашему мнению, прежде чем овладевать всякими экзотическими тонкостями, необходимо прежде всего научиться хорошо заваривать обычный «бытовой» чай. Заваривание чая — это один из базовых жизненных навыков, которым мы овладеваем еще в детстве, но вот только почему-то у одних заварщиков чай получается весьма вкусным, а у других — противным донельзя.

Ниже мы постараемся привести наиболее универсальный рецепт заваривания вкусного чая, состоящий из 6 этапов:

1. Кипятим воду.
2. Согреваем заварник.
3. Засыпаем заварку.
4. Заливаем кипятком и помешиваем.
5. Настаиваем.
6. Разливаем.

1 ЭТАП — Кипятим правильную воду в правильном чайнике для воды. Здесь самым главным моментом является температура воды.

Вообще, существует три стадии кипения воды. На ПЕРВОЙ стадии вода приближается к температуре кипения только у днища чайника. В такой закипающей воде проскакивают лишь отдельные мелкие пузырьки, основная масса мелких пузырьков как бы «прилипает» к стенкам чайника. В правильном чайнике или самоваре вода на этой стадии начинает «петь» — глухо, басовито и довольно тихо шуметь.

Самый правильный прибор для кипячения воды, именуемый в простонародье самоваром…

На ВТОРОЙ стадии кипения в воде начинают активно смешиваться нижние слои уже кипящей воды и верхние слои еще только закипающей воды. На этой стадии вся вода пронизана мелкими пузырьками, которые своеобразным «облаком» рвутся вверх. Многие из этих пузырьков имеют очень мелкий размер, из-за чего закипающая вода как бы белеет и мутнеет, и со стороны весьма сильно напоминает бурлящий родник. Данное «второе состояние» (в Китае такую воду называют «белый ключ») закипающей воды обладает уникальными физико-химическими свойствами и является наилучшим для заваривания чая (особенно неферментированного — белого и зеленого, и полуферментированного — улуна).

В правильном чайнике или самоваре вода на этой стадии начинает «шуметь» — шум воды становится более громким и звонким, а тон этого шума — более высоким; чайник, подобно самолету, словно бы начинает «взлетать». Добавим, что эта стадия кипения является обычно самой громкой.

На ТРЕТЬЕЙ стадии кипения вся масса воды равномерно прогревается примерно до 100 градусов и начинает интенсивно бурлить. На воде появляются большие пузыри, вода клокочет, брызгается, чайник начинает «плеваться», из его носика обильно валит густой пар.

Что интересно, на этой стадии интенсивность шума уже снижается, чайник как бы «теряет голос», слышны только лишь булькание пузырьков и тихое шипение пара.

Температура воды

Вообще, собственно до кипения воду для заваривания чая лучше не доводить, т. к. подобная вода считается перекипевшей и ухудшает вкус чая. Даже если вы проспали наилучшую стадию «белого ключа», то постарайтесь как можно быстрее выключить доведенный до третьей стадии кипения чайник. Лучше всего, если после этого вы дадите ему немного остыть (2–4 мин), и можете смело заваривать. На третьей стадии кипения (или немного остывшая) вода вполне приемлема для заваривания ферментированного (черного) чая, но непригодна для заваривания белых или зеленых чаев.

Напомню, что кипячение воды — один из способов ее обеззараживания. Именно поэтому с детства в нас вбивали мысль о том, что «воду нужно кипятить как следует». В принципе, это верно, но если вы хотите пить действительно качественный чай, то заранее позаботьтесь о хорошей воде (см.) и не перекипячивайте ее.

Обычно при заваривании чая подходящая температура воды выбирается «на глаз» — по внешним признакам (шуму чайника, времени кипячения и т. п.; + опыт, + интуиция). Но если у вас есть возможность стоять возле чайника с термометром, то для различных видов чая эксперты рекомендуют воду различной температуры:

А) Черный (полностью ферментированный) чай — 90-95С;

Б) Зеленый (неферментированный) чай — 70-8 ˚С;

В) Белый (неферментированный) чай — 65-75С;

Бай Хао Инь Чжань. Вот такой вот чай нужно заваривать совсем не кипятком…

Г) Заваривание улунов (полуферментированных чаев) зависит от степени ферментации конкретного сорта. Приводятся

следующие цифры:

— 70 % — 85С;
— 60 % — 10 ˚С;
— 50 % — 9 ˚С;
— 40 % — 95С;
— 30 % — 95С;
— 20 % — 8 ˚С;
— 15 % — 88С;
— 10 % — 82С.

Конечно, чаеман, стоящий у чайника с термометром (такие термометры, кстати, существуют), больше всего будет напоминать доморощенного химика, да и столь формальный подход несколько нарушит эстетику процедуры. Есть один способ, позволяющий после некоторой тренировки находить оптимальную тепературу для заваривания разных чаев. Он состоит в следующем.

Доведите воду до того самого «белого ключа» и начинайте готовиться к завариванию — согревайте заварник, доставайте заварку — и так далее. Все эти процедуры будут у вас занимать определенное время. Так вот, пока это время проходит, определенное количество воды остынет до определенной температуры. Ну вы поняли, короче…

О том, как это делают профессионалы, читайте в разделе про японское чаепитие.

Согревание заварника

2 ЭТАП — Согреваем заварник. Согретый перед завариванием чайник-заварник — очень существенный элемент в технологии заваривания. В холодном чайнике температура заваривания может снижаться на 10-2 ˚С, заварка прогревается неравномерно, режим заваривания нарушается (если по умному, то график «температура/время» выглядит совсем не так как надо), что весьма плачевно сказывается на результате. При согреваниии заварника важно соблюдать три основных правила:

1) Заварник должен быть прогрет равномерно, а не так, чтобы один бок горячее, а другой холоднее. А то и заварка однобокая получится;-)))

2) Заварник должен быть нагрет не сильно, он должен быть примерно такой же температуры (может, чуть-чуть похолоднее, градусов на 5-1 ˚С), что и вода, которой вы собираетесь заваривать чай. При сильном перегреве заварка может просто «сгореть», утратить все свои качества.

3) В идеальном случае прогретый заварник должен быть еще и сухим, т. к. в мокром заварнике процесс экстрагирования начинается преждевременно, что может ухудшить вкус чая. Но, в общем-то, это не принципиально;-))

Вот два основных способа согревания заварника:

А) Традиционно принятый на Востоке — окунуть заварник целиком в емкость с кипящей водой (разумеется, не в ту воду, которой потом будет завариваться чай) и подержать там 1–2 минуты. Если под рукой нет подходящей большой емкости с кипятком, то можно просто налить в заварник кипятку из чайника, важно только, чтобы кипятку было достаточно много, чтобы ополоснуть и равномерно согреть весь заварник. Можно над раковиной обдать заварник кипятком из отдельно кипящего ковшика… В общем способы обливания заварника кипятком бесконечны, главное чтобы его (кипятка) было много, и чтобы заварник действительно согрелся внутри и снаружи.

Согревание чайника и чайной посуды в процессе гунфу-ча — китайской чайной церемонии…

Б) Можно согревать заварник «всухую». Можно греть его в духовке плиты, можно аккуратно греть его над газовой горелкой (этот способ хуже, т. к. равномерного нагрева добиться практически невозможно), а вот мой любимый способ — просто поставить заварник сверху на крышку чайника, в котором кипятится вода. При этом на огонь я ставлю заварник вместе с холодным чайником, и поэтому согреваются они одновременно, и температура заварника обычно почти равна температуре используемого кипятка.

Возможны и комбинированные варианты. Например, В.Похлебкин рекомендует сначала как следует (3–4 раза) ополоснуть заварник кипятком из ковшика, а потом в перевернутом виде посушить (1–2 мин) над газом.

Засыпаем заварку

3 ЭТАП — Засыпаем заварку. В засыпании заварки есть три методологических;-))) аспекта: эстетический, количественный и технологический.

А) **Эстетический аспект** засыпания заварки в заварник наиболее развит в китайском чайном искусстве гунфу-ча. Сильно упрощая дело, я лишь укажу на то, что прежде чем грубо схватить и запихать дозу в чайник, китайцы советуют «познакомиться» с чаем.

Один из этапов насыпания заварки в чайник в процессе все той же гунфу-ча

«Познакомиться» — это посмотреть, понюхать, потрогать, удивиться, восхититься, ощутить и прочувствовать. «Знакомство» с чаем — это своеобразный психологический настрой, это предвкушение грядущего вкуса и аромата. Разумеется, если вы на скорую руку завариваете какой-нибудь третьесортный цейлонский брокен, то тут не до эстетики. Но если вы себя любите и балуете, и пьете достойный сортовой чай, вкусите это удовольствие сполна?

Не торопитесь, прежде чем сыпать в заварник — полюбуйтесь, почувствуйте аромат, вспомните что-нибудь приятное про этот чай и про то, как вы его пили раньше…

Б) **Количественный аспект** касается ответа на принципиальный вопрос: «А сколько сыпать?» На этот вопрос однозначного ответа нет и быть не может, хотя некоторые спецы (типа В.Похлебкина) даже выводят специальные формулы для расчета дозы.

Однозначного ответа здесь нет по следующим причинам:

а) чайные вкусы и пристрастия у разных людей весьма различны. Кто-то любит «покрепче», а кто-то «послабее»; б)

особенности экстрагирования одного и того же объема заварки у разных сортов чая также весьма различны; в) ситуации и поводы пития чая также весьма различны, что довольно сильно влияет на объем требуемой заварки.

Выведенная еще англичанами традиционная формула гласит: «по одной чайной ложке сухой заварки для каждой чашки, плюс одна чайная ложка для заварника». Но здесь слишком много неясностей. Европейская (в т. ч. английская) традиция пития чая такова: из заварника мы наливаем заварку в чашку, но не доверху, а, например, четверть или треть чашки, а потом доливаем (разбавляем) все это кипятком (молоком, бальзамом и т. п.).

Что же получается? Если у нас средний заварник 500 мл, и чашка 200 мл, в которую мы наливаем заварку на четверть (50 мл), то получается, что из заварника мы можем выжать до 10 чашек чая. А если доливать в заварник кипяток, то и еще больше. Получается, что в поллитровый заварничек по самым скромным подсчетам нужно упихать где-то 10–12 чайных ложек заварки. Попробуйте, это здорово развлечет вас;-)))

Данная формула (по ч.л. на чашку + ч.л. для заварника) имеет смысл только тогда, когда мы пьем чай «по-восточному» — не разбавляя его кипятком, а полностью выливая содержимое заварника себе в чашку. Тогда на поллитровый заварник нужно в среднем засыпать 3–4 чайных ложки заварки; а если собираетесь несколько раз доливать (заваривать 2 или 3 раза), то можно смело сыпать 4–6 ложек.

Вот столько заварки может быть в чайнике при питье улунов по всем китайским правилам…

Отсюда мораль: если вы, коварно захватив заварник, собираетесь выпить все сами («по-восточному»), то, в принципе, традиционная формула количества заварки вам подойдет. Если вы пьете чай «по-европейски», разбавляя заварку или делясь с большой толпой, то объем заварки нужно увеличить как минимум

в 1,5–2 раза по сравнению с традиционным рецептом.

В качестве маленьких перлов народной чайной мудрости добавим:

1) Если у вас нет привычки пить зеленые чаи, то когда будете пробовать, засыпайте заварки побольше, т. к. по сравнению с черными чаями их вкус кажется «слабым»;

2) Если вы завариваете чай в жесткой воде, то сыпьте заварки побольше (на 1–2 ч.л.), т. к. жесткая вода ухудшает экстрагирование;

3) Если вы пьете мелколистовой чай, то можно (на 1–2 ч.л.) уменьшить дозу, т. к. мелкие чаи обладают более выраженным резким вкусом. Соответственно, при питии крупнолистовых чаев доза может быть слегка увеличена;

4) Если вы пьете чай сразу же после сытной еды или курева, то стандартную дозу заварки также стоит немного увеличить, т. к. вкусовые ощущения обычно притуплены;

5) При выборе объема заварки учитывайте собственные биоритмы. Например, т. к. я «сова», то с утра я могу принять за чай только лошадиную дозу какого-нибудь мелколистового ассама; а вот ближе к вечеру я вполне готов ощутить тонкий вкус и аромат изысканного листового дарджилинга.

Сыпем, льем, помешиваем…

В) **Технологический аспект** засыпания заварки отвечает на вопрос «Каким образом ее засыпать в заварник?» Вы сможете избежать многих неприятностей, если будете придерживаться простых правил:

1) Чем быстрее вы проделаете процедуру засыпания чая в заварник, тем лучше. Если вы будете медлить, то заварка наверняка успеет пропитаться какими-нибудь посторонними запахами. Быстренько открыли чайницу рядом с заварником, быстренько пересыпали из нее внутрь заварника требуемую дозу, быстренько залили кипятком и закрыли крышечкой!

Китайские прибамбасы для насыпания заварки и прочих важных процедур

2) Чай насыпается в заварник чаще всего чистой чайной ложкой. На Востоке это часто делают с помощью специальных деревянных пинцетов (для крупнолистового чая) или с помощью деревянных «мерок» (для мелколистового чая), напоминающих ковшики. Но я, как истинный эстет;-))), предпочитаю насыпать чай руками (чистыми!). Потому как проще рассчитать дозу и очучения оччень приятственные получаешь;-)))

3) Рекомендую насыпать чай не просто «горкой», а сделать заварником пару встряхивающих круговых движений; как бы «размазать» засыпанный внутрь чай по стенкам нагретого заварника. Потом обязательно засуньте нос внутрь заварника и понюхайте! М-м-м-м, это кайф просто!!! Такое «размазывание» заварки по стенкам чайника является очень важным моментом: когда вы далее будете заливать кипяток, площадь его

соприкосновения с чаинками (а следовательно, скорость и качество экстрагирования) значительно увеличится.

4 ЭТАП — Заливаем кипятком и помешиваем. Сразу (как можно скорее!) после того, как мы засыпали заварку внутрь заварника, необходимо залить ее кипятком. Режим наливания кипятка может быть разный: в один прием, в два приема, авторам даже встречались рецепты, где рекомендуется заливать кипяток в заварник в 3–4 приема.

Наиболее стандартной схемой для заваривания черного чая является заваривание в два приема: сначала чай заливатся кипятком на объем примерно 1/3 заварника (или даже меньше), чаю дают «разбухнуть» 1–2 минуты, и потом доливают кипяток до объема 2/3 или 3/4 заварника и далее уже настаивают заварку до готовности.

Могу сказать, что сам пользуюсь более простым способом — заливаю заварник кипятком в один прием. Заливаю почти доверху, так что до крышечки остается 1–1,5 см. свободного пространства. Если чайник хорошо прогрет (и соблюдаются все остальные правила заваривания), то заливка в один прием нисколько не ухудшает качества чая. Добавлю, что кипяток я наливаю круговыми движениями, чтобы он лился не в одну точку, а чтобы максимально омывал заварку и согревал весь заварник. Некоторые любители чая, например, специально наливают кипяток таким образом, чтобы он не только попадал вовнутрь заварника, но и омывал его снаружи, стекая по стенкам. Разумеется, необходимо что-нибудь подставить под чайник, чтобы не залить все вокруг.

Сразу после того, как мы засыпали заварку и налили кипяток, необходимо взять ложечку (серебряную!) и как следует помешать заварку. Размешивание нужно для того, чтобы чаинки быстрее и интенсивнее омывались кипятком, и, соответственно, для более сильного экстрагирования чая.

Топим чаинки, делаем «вторячки»

Кроме того, если чай хорошего качества, то при помешивании все чаинки, плавающие на поверхности должны утонуть, и на поверхности должна появиться желтоватая пена. Если даже после помешивания сверху плавают чаинки (или «бревна»), то это признак некачественного или пересушенного чая. Если после помешивания не появляется пены, то это показатель низкого качества чая или указывает на то, что заварки засыпано слишком мало или используется плохая (жесткая) вода.

Добавим также, что некоторые знатоки против помешивания заварки, особенно при заваривании элитных зеленых и белых чаев, т. к. по их мнению, в процессе размешивания теряется аромат чая, нарушается этапность выхода в чайный настой различных эфирных масел. Но для черного чая процедура размешивания обычно необходима.

Отдельная тема — это сложные режимы заваривания. Речь идет о тех случаях, когда вы не ограничились только однократным завариванием (хотя это идеальный вариант, именно при первом заваривании получается наиболее качественная заварка), а хотите из этого же заварника получить еще и «вторячок», «третьечок» и т. д. Как правило, слово «вторячок» даже в житейских кухонных делах имеет негативный смысл. Что же тогда говорить о продвинутых чаеманах?

Если же говорить объективно и беспристрастно, то:

а) **Черный чай выдерживает не более 2 (очень редко — трех) заварок**. При этом «две заварки» означает следующее: заварили (хоть в один, хоть в 10 приемов), полностью выпили, и тут же (не должно пройти более 10–15 минут!) снова полностью (т. е. в один прием) залили заварник кипятком (подогретым!). Вот то, что получится, и есть вполне качественный «вторячок».

Первая и вторая заварки китайского улуна Те Гуанинь. Он, кстати, до 15 заварок выдерживает…

Если эти условия нарушать, например, попытаться долить кипяток не через 10 минут, а позже, или доливать его в несколько приемов, то это уже получится не чай, а….:-(((((Разумеется, совсем нельзя делать и пить «вторячок» из заварки, которая постояла часов несколько, или хотя бы просто остыла. Можно попытаться получать «вторячок» постепенно. Например, отпил из заварника половину — тут же долил кипятком; еще отпил — снова долил, и т. д. Сразу скажу, что даже такой хитрый способ сути не меняет: черный чай выдерживает не более 2–3 доливок. Потом это уже не чай.

б) **Неферментированный (белый и зеленый) и полуферментированный чай (улун) в среднем выдерживают до 3–4 заливок** (при обычном заваривании), и до 5–7 заливок при использовании китайской техники заваривания гунфу-ча. Принято считать, что некоторые улуны выдерживают до 15 заварок (все по той же гунфу-че), но по собственному опыту можно сказать, что все заварки после 7–8 представляют, скорее, чисто спортивный интерес.

Место и время заваривания

5 ЭТАП — Настаиваем (время заваривания). После того, как мы засыпали чай в заварник, залили его кипятком и размешали, мы накрываем заварник правильной чайной салфеточкой (см.) и ставим его в укромное место.

«Укромное» место должно быть: а) **Без посторонних запахов**. Если чай заваривается все же на кухне, то хотя бы подальше от сильно пахнущих продуктов. б) **Теплым** (комнатной температуры), но не холодным (подоконник, и тем более холодильник;-))) не подойдут), и не горячим. Особо хотелось бы отметить, что ни в коем случае заварку нельзя подогревать, ставить на огонь или рядом с ним, и уж тем более — кипятить! При подогреве заварника, экстрагирование чая не просто ускорится, но и станет чрезмерно сильным — в настой выйдут такие вещества, которым туда лучше не выходить (например, ядовитый гуанидин). Тем более очень опасно для здоровья подогревать старый (вчерашний) чай.

Теперь самое главное: настаивать чай нужно строго определенное время. Время заваривания по традиции является разным:

а) **Черный чай** заваривается в среднем 3–5 минут, в исключительных случаях (жесткая вода, холодное помещение, заварка низкого качества — сушонг, и т. п.) — 10–12 минут.

б) **Ординарные зеленые чаи и улуны** завариваются 1–3 минуты, хотя, как вы помните, они могут выдерживать до 3–4 заливок кипятком. Также обратите внимание, что время заваривания этих чаев весьма сильно связано с температурой используемой воды. Длительность заваривания 1–3 минуты лучше всего подходит, если вы завариваете подобный чай сравнительно «горячим» кипятком на второй стадии кипения («белый ключ»).

Если вы используете для заваривания более холодную воду (например, 60-7 ˚С), то заваривание может длиться гораздо дольше — 5–7 минут. При этом, для каждой следующей заливки (если вы хотите сохранить качество чая) должна использоваться более горячая вода, а время заваривания, соответственно, сокращаться.

Сюэ Чжэнь. Весьма неплохой чай, который нужно заваривать совсем не кипятком

в) **Элитные белые и зеленые чаи**, а также некоторые тонкие улуны, которые часто обладают уникальным ароматом, необходимо заваривать кипятком «белый ключ» (а иногда и водой с температурой от 60 градусов) в течении 30с-2 мин. В традиционной процедуре гунфу-ча подобная сухая заварка как бы «промывается» кипятком. При этом первая заливка является самой кратковременной, последующие незначительно увеличиваются по времени.

Здесь также важно иметь достаточно большой чайник с кипятком, чтобы он сохранял оптимальную температуру воды для заваривания. Или, как в Китае, нужно держать чайник с кипятком на специальной жаровне, чтобы его температура оставалась на грани кипения «белым ключом».

В принципе, элитные сорта с тонким ароматом можно заваривать и более холодной водой (50-7 ˚С), но тогда время заваривания увеличивается до 4–6 минут. Но это допустимо лишь для некоторых специальных сортов чая, т. к. в целом, для оптимального экстрагирования душистых эфирных масел нужен достаточно «горячий» кипяток.

Временной режим заваривания должен строго соблюдаться. Английские исследователи-химики подробно изучали процесс экстрагирования черного чая и обнаружили, что эфирные масла выходят в настой примерно в течение 4 минут, причем наиболее интенсивно в первые две минуты заваривания; кофеин выделяется в настой в течение всего времени заваривания, но достигает оптимальной (для вкусовых качеств чая и усвоения организмом) концентрации в течение первых трех минут заваривания.

Эксперименты, проведенные совместно с опытными титестерами показали, что наиболее богатая гамма вкусовых и ароматических оттенков черного чая наблюдается через 3–4

минуты после начала заваривания. Если начинать пить черный чай раньше, то, как правило страдают его вкусовые характеристики; если начинать пить черный чай позже этого временного интервала, то страдают его ароматические характеристики.

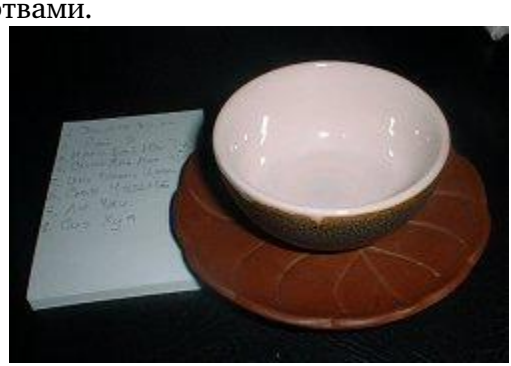
Также экспериментально доказано, что через 5,5–6 минут с начала заваривания, в чай активно начинают выделяться плохорастворимые вещества, придающие (вместе с накопившимся кофеином) чаю горький вкус. Титестеры также подтверждают, что чем дольше настаивается чай, тем больше нарушается вкусовая гармония чая в сторону преобладания горечи. Особенно сильно начинают горчить (а) зеленые чаи; (б) выращенные в южных регионах с жарким климатом и обилием солнца; (в) чаи низкой сортности (не верхушечные листы, а сушонги).

Напоследок также добавим, что крепость чая совершенно не зависит от времени его заваривания. Крепость (а не горечь!) зависит прежде всего от качества и сортности сухой заварки, и косвенным образом — от количества засыпанной в чайник заварки.

Ремарка. Форма, материал и цвет чашки

6 ЭТАП — Разливаем по чашкам. После того, как вы высидели положенное для заваривания время, нервно и нетерпеливо облизывая чайную ложечку;-)), наступает время разливать получившееся по чашкам.

Выбор чайной чашки — сугубо частное дело каждого чаемана. Вообще хорошая (любимая!) чашка для настоящего чаемана — сокровище, драгоценность! В средние века, японские феодалы из-за одного особо изящного чашечного экземпляра могли запросто устроить небольшую войнушку с человеческими жертвами.



Любимая вечерняя чашечка для зеленых чаев товарища Шумакова. Маленькая, глиняная, глазурированная, с неподходяшим, но прикольным блюдцем

1) **Форма**. Традиционно существует две противоположные формы чашек, которые издревле в Китае используются в гунфу-ча и известны как иньская и янская. Иньская чашка — низкая, широкая, с пологими краями, более всего напоминает пиалу. Янская чашка — высокая, узкая, с прямыми краями, напоминает бокал или узкий стеклянный стакан. Собственно, все возможные модификации чашек тяготеют или ближе к иньским, или к янским. В Европе традиционно преобладали т. н. венские чашки, которые есть не что иное, как иньские чашки (пиалообразные) с приделанной сбоку ручкой. В кофепьющих странах традиционно преобладают бокалообразные чашки, которые кстати, сейчас очень активно втюхиваются россиянам в ходе рекламных кампаний продающих кофе фирм. И люди начинают «заодно» пить из них и чай…

Однако, т. к. Россия вечно где-то посередине, у нас имеют широкое хождение и пиалообразные и бокалообразные чашки. Здесь есть и исторические корни: до революции венские чашки из

фарфора могли позволить себе только аристократы и купцы, а народ обычно довольствовался стеклянными стаканами и жестяными кружбанами.

Я к форме чайной чашки отношусь сугубо функционально. Летом (когда жарко) или на работе (когда торопишься) лучше использовать пиалообразные чашки, т. к. чай в них быстрее остывает. Зимой (когда холодно) или за неспешным делом (чтением книги, слушанием музыки, играním в любимую стратегию и т. п.) лучше пить из бокалообразной чашки, в которой чай медленно остывает. Кстати, в качестве информации к размышлению добавлю, что по восточным канонам, самые красивые чашки — это нечто среднее между иньской и янской чашкой, гармонично объединяющее их формы.

2) **Материал**. Здесь рекомендации те же, что и в разделе про заварник (см.). Лучший материал для чашек (в порядке убывания): фарфор, глина, фаянс, стекло. Совсем плохо: любая жесть и пластик.

Фарфоровые чашки тонкостенные (хорошо пить летом, чай быстро остывает) и более изящные (гостевой вариант), глиняные толстостенные (хорошо пить зимой), пористые (впитывают вкус и аромат чая), по виду более грубоваты (но помним, что «простота», «естественность», «безыскусность» — ключевые моменты в восточной эстетике;-))) Кроме всего прочего, фарфор и глина имеют наилучшую теплоемкость по сравнению со всеми остальными материалами.

3) **Цвет**. Для титестерских изысканий (и всегда, когда вы пьете новый сорт чая в первый раз) лучше всего, чтобы чашка была белого цвета, без ободочков, росписи (как снаружи, так и внутри) и т. п. Только в белой чашке из фарфора (он полупрозрачен, но неплохо отражает свет) можно разглядеть и оценить настоящий цвет чая. Вообще, цвет вашей любимой чашки может быть совершенно любым, это вопрос не принципиальный, и в истории чайной керамики известны все мыслимые и немыслимые сочетания цветов.

В качестве маленькой провокации (ну люблю я глину, ничего не могу с собой поделать!) добавлю, что по древним восточным канонам, чайные чашки из керамики глазурировались и/или расписывались либо подобными цветами (желто-коричневая гамма), либо контрастными (сине-зеленая гамма). В качестве дополнительных использовались ахроматические цвета (черный и белый). По этим же канонам, росписи на чашках должно быть как можно меньше, и это должно быть что-нибудь спокойное, природное, незатейливое.

Ремарка.

Ремарка. Размер и подготовка чашки

4) **Размер**. Вообще, может быть каким угодно, хоть с ведро;-))) Лишь один маленький совет — чем качественнее чай вы пьете, тем меньше должна быть чашка. Здесь можно брать пример с мудрых китайцев, которые пьют элитные чаи из малюсеньких (30–60 мл) чашечек.

У маленьких чашек много достоинств: а) в них очень хорошо чувствуется не только вкус, но и аромат; б) т. к. чай приходится подливать из заварника почаще, то в процессе хорошо можно прочувствовать весь спектр изменений в аромате и вкусе чая; в) процесс превращается не в жрачку, а именно в питие чая и только чая; г) чем меньше чашки, тем дольше процесс, а чем дольше процесс, тем больше всеобщая сатисфакция;-)))

Еще одна дегустационная чашка товарища Шумакова — на сей раз для черных чаев, побольше и прозрачная, дабы любоваться глубиной цвета. Когда я ее сфотографировал, мне стало стыдно за ее заляпанность. Но нам скрывать нечего!

Впрочем, я вполне понимаю и принимаю милую русскую традицию, когда вернувшись с мороза, закоченевший до чертиков, наливаешь себе поллитровую чашечку, туда лимончику, бальзамчику, медку, сиропу шиповникового, и… Короче, размер чашки — на ваш вкус!

Если чашка выбрана, то можно в нее и налить. Вот некоторые тонкости:

а) Чашка должна быть чистой, НО, как и заварник, чашку нельзя мыть с мылом или с любой моющей химией. Как мы уже говорили, лучше ее вообще не мыть, но если очень приспичило избавиться от многовекового чайного налета, то оттирайте чашку пищевой содой, а потом как следует споласкивайте чистой водой.

Чайную чашку лучше ставить подальше от пахучих продуктов, а если она вымыта, то лучше хранить ее в перевернутом виде (для герметичности;-). Если вы пользуетесь керамической чашкой из глины, то тут есть и еще одна тонкость: из нее нужно пить все время. Если вы сделаете длительный перерыв, и чашка сильно высохнет, то она может «обидеться» — попросту растрескаться.

б) Чашка должна быть теплой. Перед тем как наливать в нее чай, ее можно просто ополоснуть кипятком; либо, как говорят на бывшем советском Востоке, можно «женить» чай. Для этого необходимо налить в чашку заварки (примерно треть чашки), и круговыми движениями как бы ополоснуть чашку, после этого заварку необходимо слить обратно в заварник. Этот восточный метод позволяет не только согреть чашку, но и почувствовать его аромат, и перемешать заварку в заварнике.

От себя замечу, что в теплое время года можно и не придерживаться этого правила. Тогда холодная чашка хоть немного снизит температуру чая и позволит не мучаться в долго ожидании, пока все остынет.

Наливаем…

Перед наливанием заварку в заварнике желательно (но не обязательно) еще раз перемешать. Если вы видели как заваривается чай в стеклянной посуде, то налицо некая слоистость — внизу заварка гораздо темнее, чем наверху. Чтобы избежать этого, все и следует размешать. (Хотя среди чаеманов есть и противники этого дела, они считают, что пить чай по «фракциям» и есть самая что ни на есть пижонская тонкость, т. к. каждый слой имеет свой вкус и аромат. Поэтому перемешивать категорически нельзя.)

Собственно, наливаем… Если вы пьете чай «по-восточнму», то, как вы помните, весь ваш напиток состоит только из того, что вы нальете из заварника. Если же вы пьете чай «по-европейски», то заварку вы будете разбавлять водой.

Просто картинка с наливанием чая в чашечку

Мы привыкли сначала наливать в чашку заварку, а уж потом разбавлять ее водой. В случае с водой это является тривиальным, а вот по поводу молока англичане уже много лет ведут дискуссию о том, что наливается в чашку сначала — молоко или заварка.

Единственый достоверный факт, с которым согласны обе спорящие стороны — это знание о том, что самые первые фарфоровые чашки, производимые в Англии и Европе, должны были бы расколоться, когда очень горячий чай наливали непосредственно в них. Наливание молока в чашку перед добавлением чая могло защищать чашку. (Современный фарфор, конечно, не нуждается в такой «молочной защите».)

Некоторые говорят о «сжигании» питательных веществ

молока горячим чаем, особенно если молоко заливается в первую очередь; другие же утверждают, что порядок наливания не имеет значения — чай-кипяток разрушающе действует на молоко в любом случае. На этом разногласия не кончаются — далее спор касается того, улучшает «испорченное» молоко вкус чая или нет. При этом некоторые говорят, что вкус чая улучшается, а другие считают, что вкус чая остается таким же, но при этом портится вкус добавляемого туда молока. Разумеется, данный спор является бесконечным и схоластическим, а истина где-то рядом;-)))

Но в любом случае, если вы что-либо добавляете в чай (молоко или спиртное), не забывайте перемешивать смесь, т. к. например спиртное, добавленное после наливания заварки останется на поверхности.

Результат

Температура чая, агония листьев

Вообще, все продвинутые чаеманы сходятся на том, что лучше в чай ничего не добавлять и даже водой не разбавлять (т. е. пить не «по-европейски», а «по-восточному»). Однако, это не совсем верно и не всегда возможно по очень простой причине: чай нельзя пить очень горячим.

Конечно, если ваша носоглотка закалена употреблением медицинского спирта, и вы только что вернулись с 30-градусного мороза, то можно и бурлящий кипяток пить! Но вообще-то физиологи и диетологи уже довольно давно доказали, что вкус и аромат лучше всего чувствуется не у горячей, а у теплой или умеренно подогретой пищи (24-26С). Т. е. если хотите сполна ощутить все прелести чая, то пейте его теплым, но не горячим.

Китайцы выходят из положения за счет маленьких чашечек — в них чай моментально остывает; наши среднеазиатские собратья за счет широких пиал, и за счет того, что в них подливают понемногу. Россияне же, всегда склонные к извращениям (как сказал Белинский: «излишняя оригинальность русского человека»;-)), использовали для охлаждения чая блюдца. Я понимаю, что сербание из блюдечек — неотъемлемая часть т. н. «русского чаепития», но сам отношусь к этому предмету чайного интерьера весьма скептически. Выход из положения банален — к горячей заварке (даже при питии «по-восточному») нужно доливать не кипяток (как это обычно принято), а воду умеренной температуры.

Хороший ли у нас получился чай? Оценить это иногда не просто. Как в том старом анекдоте:

— Слышал Вишневскую? Правда, что великая певица? — спрашивает один

— Да ну, ничего особенного! Фальшивит, картавит ужасно!

— ?!?!?!?!

— Да я правду говорю! Мне сам Рабинович напел, а уж он-то был на концерте.

Мораль: чтобы оценить, хороший ли у вас заварился чай, надо знать критерии этой оценки. Поэтому всякий хороший чаеман должен быть еще и хотя бы неплохим титестером. Ниже мы приводим некоторые критерии оценки качества заваренного чая. Сразу оговоримся, что в основном эти критерии больше всего приложимы к массовым потребительским чаям (черным), т. к. элитные неферментированные и полуферментированные чаи зачастую слишком уникальны и своеобразны.

Итак, основные показатели качества заваренного чая:

1) **Агония листьев**. «Агония листьев» — хитрый титестерский термин, который указывает на то, как сухая заварка реагирует на действие кипятка, насколько быстро и сильно разворачиваются сухие чайные листья в кипятке. Идеальная агония листьев должна быть (а) быстрой и (б) сильной.

«Быстрота» означает, что за оптимальное время заваривания (в среднем 3 мин.) сухие чайные листья должны успеть полностью развернуться и максимально экстрагировать, т. е. отдать в настой все растворимые вещества.

«Сила» означает степень разворачивания сухих листьев. Т. е. засовываем мы в заварник сухой листик — маленький и сморщеный, а под действием кипятка он расправляется, становится большим и гладким. Грубо говоря, сильная агония листьев означает, что засыпав в заварник 2 чайных ложки заварки, после заливки кипятка мы получаем разбухшие на ползаварника листья.

Совсем хороший чай при заваривании разворачивается вот в такие вот высокоэстетические штуки

Агония листьев косвенно отражает то, насколько хорошо чайные листья были скручены перед ферментацией и/или сушкой. А чем лучше они были скручены, тем более ароматным и экстрактивным (насыщенным) получается чай. Разумеется, у качественного чая агония листьев должна быть быстрой и сильной.

Цвет, терпкость, горечь…

2) **Цвет чайного настоя**. Цвет чайного настоя имеет (а) специфические характеристики и (б) неспецифические характеристики.

Так может выглядеть первая заварка чая Те Гуан-инь. С последующими заварками цвет настоя становится темнее.

Специфические характеристики связаны с конкретным сортом чая. Например, качественные ассамские чаи первой сборки имеют, как правило, светлый золотисто-желто-охристый цвет настоя. В титестерском жаргоне для обозначения такого цвета качественного ассама есть даже отдельный термин — «бисквитный» цвет. (Представьте верхнюю корочку хорошо испеченного бисквита…)

Неспецифические характеристики универсальны и подходят для оценивания качества любого чайного настоя. Такими характеристиками являются яркость и прозрачность чайного настоя. Прозрачность чайного настоя определить просто. Даже на глаз легко увидеть — прозрачный чай или мутный. Сразу заметим, что мутный чай — это показатель низкосортного или испорченного чая. Чем выше качество чая, тем прозрачнее настой.

Яркость чайного настоя — сложная оптическая характеристика (проще показать, чем объяснить;-(((). Подобно качественному драгоценному камню, чай должен сверкать, светиться, «играть» на свету. Чайный настой должен быть красивым и ярким. Это можно увидеть, если налить свежезаваренный чай в чистый стеклянный тонкостенный стакан и посмотреть его на свету (не на прямом солнечном!). В

принципе, яркость и «игру» хорошего чая можно увидеть даже в белой фарфоровой или фаянсовой посуде.

Противоположной яркости характеристикой является тусклость, блеклость, невыразительность чайного настоя. Добавим также, что вопреки обывательскому мнению, цвет никак не связан с «крепостью» чая, с его терпкостью и тонизирующими свойствами.

3) **Терпкость и горечь**. Первая же вкусовая характеристика крепко заваренного чая, которая так и бросается на язык (по аналогии с «бросается в глаза»;-))) — это его терпкость, или, как часто говорят в народе — горечь. Несмотря на то, что терпкость и горечь в житейском понимании — почти одно и то же, с точки зрения титестеров отождествлять терпкость и горечь совсем неверно. Горечь — это действительно вкус, и степень горькости чая напрямую связана с содержанием в нем кофеина. В 99 % случаев, чем «кофеинистее» чай, тем больше он горчит. Особенно это характерно для неферментированных (зеленых) чаев. (Про горечь также см. ранее, где про время заваривания)

Есть один очень тонкий момент, связанный с завариванием (и дегустацией) чая. Дело в том, что кофеин активно экстрагируется в чайный настой не сразу, а через 3–5 минут после начала заваривания.

Если вы не хотите, чтобы кофеиновая горечь забила все остальные вкусовые оттенки чая, то здесь очень важно поймать тот самый момент в заваривании, когда в чай уже вышли эфирные масла, чайные полифенолы и т. п., но еще не выделился на всю катушку кофеин. Только тогда вы почувствуете настоящий вкус чая. (Разумеется, для разных чаев этот самый момент появления кофеинной горечи различен. Это можно проверить только экспериментально.)

Терпкость — это НЕ вкусовое, а исключительно тактильное ощущение. Как сказала моя дочка в детстве, попробовав крепкого чая: «Какая-то шершавость во рту». Терпкость — это вяжущее тактильное ощущение, следствие дубильного эффекта, вызванного чайными танинами. Добавим также, что терпкость в большей степени присуща черным средне- и мелколистовым чаям, у зеленых (за исключением отдельных сортов) она обычно выражена слабее.

Резюмируем: 1) хороший чай должен обладать хорошей, ярко выраженной терпкостью; 2) хороший чай должен по возможности долго выделять кофеин в настой (т. е. чем позже появляется сильная горечь, тем лучше).

Вкусы, привкусы, послевкусия чая

4) **Вкус чая**. Вообще, науке известны только 4 вкуса: кислый, сладкий, горький, соленый. Казалось бы, все просто, но число всевозможных сочетаний данных вкусов огромно. Кроме того, есть множество привкусов (их насчитывают десятки и даже сотни), и кроме того, вкус неразрывно переплетен с обонянием, т. е. запах сильно «редактирует» вкус.

Некоторые сорта чая имеют очень необычный вкус. В этом, например (Генманча), отчетливо чувствуются рыбные и семечковые нотки

Из этого вы можете сделать справедливый вывод, что задача описания вкуса весьма сложна. Особенно для таких продуктов, которые являются поливкусовыми, т. е. сочетают несколько вкусов. Таким поливкусовым напитком является и чай.

Традиционно титестеры считают, что чай — это гармоничное единство трех вкусов: горечи, сладости и терпкости. Горечь чаю придает кофеин, сладость — фруктовые сахара, терпкость — дубильные вещества. Ранее я уже писал, что терпкость — это не вкус, а осязательное ощущение, но тем не менее, она на уровне целостного восприятия тесно и неразрывно связана со вкусом чая.

По титестерским правилам, в хорошем чае все три вкуса должны быть равномерно выражены и сбалансированы. Если какой-то из вкусов отсутствует или слишком сильно преобладает, то чай — низкого качества.

Кроме этого, чай может обладать различными привкусами.

Хорошими привкусами считаются те, которые «оттеняют», «заостряют», усиливают основные вкусы. Например, особо ценными считаются привкусы, усиливающие сладкий вкус в чае — миндальный, медовый, пряный (коричный), солодовый и др. Плохими привкусами считают те, которые являются непищевыми (например, металлический) или противоречащими основным вкусам чая (например, кислый привкус, как это бывает у подпорченного чая).

Что интересно, в меню многих традиционных кухонь мы обнаруживаем, что продукты, которые можно совместить с качественным чаем и не испортить при этом его вкус — обычно подбираются по принципу дополняющих вкусов. Т. е. хороший чай лучше всего пить не со сладостями, а с чем-то кислым (отсюда и лимон в чай) или соленым. Тогда вкус самого чая будет чувствоваться сильнее.

В чае также различают вкус и послевкусие. Вкус — это то, что мы чувствуем непосредственно в тот момент, когда чай находится во рту; послевкусие — это тот привкус, который остается во рту (на языке), после того, как чай проглочен. У качественного чая в качестве вкуса обычно ярко выражены терпкость и отчасти горечь, а в качестве послевкусия — сладость и отчасти терпкость.

Помните также, что пробовать и оценивать вкус чая также нужно правильно. Во-первых, чай не должен быть очень горячим, т. к. высокая температура подавляет вкусовые ощущения. Во-вторых, чай необходимо не глотать сразу, а подержать некоторое время во рту, т. к. разные участки языка отвечают за разные вкусы. Если чай глотать слишком быстро, то язык просто не успеет воспринять все вкусовые оттенки. В-третьих, вкус лучше всего пробовать так: глоток чая — глоток чистой воды —… (и т. д.). Подобным образом дегустируют, например, вино, но этот метод хорош и для оценки вкуса чая.

Аромат чая, резюме

5) **Аромат чая**. Описать аромат чая еще сложнее, чем его вкус. Дело в том, что даже ученые до сих пор не создали точную классификацию запахов. Этих классификаций существует множество, в них как правило выделяется 4-18 базовых запахов, а количество комбинаций этих базовых запахов может исчисляться сотнями. Например по классификации Х.Хенига базовыми запахами являются цветочный, фруктовый, пряный, смолистый и пригорелый.

В чае могут (и должны!) быть выражены прежде всего цветочный, смолистый и фруктовый ароматы, и лишь в некоторых сортах — пряный (некоторые улуны) и копченый (лапсанг сушонг).

Специально для вдыхания аромата чая в китайской чайной церемонии используется высокая чашечка чайной пары (на фотографии сверху). В нее банально засовывают нос и наслаждаются ароматом. Поверьте, наслаждаться есть чем…

Почти все запахи объектны. Т. е., если говорить про растения, то конкретный его аромат определяется содержанием в нем эфирных масел (в основном). В настоящее время открыты сотни и даже тысячи эфирных масел, многие из которых являются уникальными и получают названия по имени того растения, в котором их обнаружили. Например, запах герани в основном определяется наличием эфирного масла гераниола; запах тимьяна (чабреца) — тимолом; запах мяты — ментолом и т. д. Основная проблема с чаем заключается в том, что он не только поливкусовой, но и полиароматический объект. В нем содержится

довольно много эфирных масел, которые могут придавать различным сортам чая самые сложные и причудливые ароматические композиции (букет).

Кроме базовых ароматов чая (цветочного, смолистого и фруктового), титестеры выделяют такие ароматы: цитрус (лимон, апельсин), герань, сирень, цветы персика, земляника, роза, солод, корица, жасмин (без ароматизации) багульник, черная смородина, мед, орех (миндаля) и др. Как правило, эти ароматы очень тонкие (т. н. «ароматические нотки» или «акценты»), и нужно иметь весьма тренированный нос, чтобы их выделить из общего букета.

Как правило, на Востоке самый дорогой чай — это именно тот, который обладает изысканным ароматом (цветочный чай). Обычно неферментированные (белый и зеленый) и полуферментированные (оолонги) чаи являются более душистыми, чем простой черный чай. При этом у подобных чаев весьма сильно и устойчиво пахнут и сухая заварка и настой, ароматы черного чая более тонки, при неправильном заваривании и хранении черный чай легко и быстро теряет свои ароматические характеристики.

Опытные титестеры знают, что лучше оценивать запах чая с помощью… пустой чашки. Для этого чай (неразбавленную водой заварку) наливают в пустую чашку (примерно на 1/3), споласкивают ее, и заварку выливают обратно в заварник, а чашку потом нюхают. При этом не забывайте, что аромат чая все время меняется и наиболее интенсивен в первые 2–3 минуты с начала заваривания.

Для оценки запаха в стандартной титестерской методике используется «полукруглая» пиалообразная чашка, которую споласкивают чаем, а потом нюхают. В китайской церемонии гунфу-ча для «вкушения аромата», наоборот, используются узкие бокалообразные янские чашки. Впрочем, если имеете хороший нюх, то чашка — момент не принципиальный;-))

В качестве резюме заметим, что правильно заваренный хороший чай: а) должен иметь яркий и сильный чайный аромат (гармоничное сочетание общечайных запахов — цветочного, смолистого и фруктового); б) должен иметь сложный ароматический букет, в котором, однако, должен быть выраженный ароматический акцент (например, у качественных дарджилингов — это миндальная нотка, у качественных ассамов — солодовая и т. п.) в) не должен иметь посторонних запахов.

В конце раздела напоминаем, что хорошо заваренный качественный чай должен:

1) Иметь сильную агонию листьев.

2) Иметь красивый, яркий цвет.
3) Иметь хорошую терпкость при незначительной горечи.
4) Иметь выраженный вкус.
5) Иметь тонкий, изысканный и богатый аромат.

О титестерском стандарте заваривания

В октябре 1999 года Британский Институт Стандартов (BSI; British Standards Institute) за вполне серьезную шестистраничную (5000 слов!) инструкцию-стандарт под названием «BS6008: Метод приготовления чайного настоя» получил так называемую Ig Nobel literary award (перевести название сей премии, я [Сергей Калинин] в силу своей межкультурно-коммуникативной некомпетентности не решаюсь;))).

Премия эта придумана американами, как пародийный вариант Нобелевской премии и вручается за самые нелепые достижения в области самый разных наук. Например, в том же 1999 г. в области химии Ig Nobel award получил частный детектив из Японии Такеши Макино за метод выявления супружеской неверности с помощью химического анализа трусов благоверного;-))))

Чайный стандарт BS6008 (он же практически ничем не отличается от международного стандарта ISO 3103) удостоился Ig Nobel award за несомненное соответствие главному критерию премии: «за то, что не может или не должно быть воспроизведено».

Представитель BSI не поленился приехать в Массачусетс за этой самой премией, где его торжественно закидали чайными разовыми пакетиками. Представитель института на награду не обиделся, а пояснил, что их главной задачей было составление четкой инструкции для титестеров-профессионалов всего мира, поэтому требовалось исключить любые двусмысленности и описать все как можно подробнее.

Само желание создать единое руководство для титестеров весьма похвально, но пресса весьма долго иронизировала по поводу многочисленных банальностей, содержащихся в инструкции. Например: зачем писать о том чайник для дегустации должен быть из «белого фарфора или глазурированной глины, со слегка зазубренным краем (горловиной) чайника и крышкой, края которой довольно свободно расположены внутри горловины чайника».

Совсем уж смешно, когда чертежи и диаграммы, прилагающиеся к стандарту, показывают, как необходима дырочка (в чайной крышечке? — С.К.), для того чтобы «часть воздуха могла выйти из замкнутого пространства, когда происходит заваривание чая». Перед дегустацией в инструкции

строго указывается: «Проба чая проводится для сенсорного восприятия, а не для получения удовольствия.» Короче, тяжела и неказиста жизнь настоящего титестера;-)))

В сильно сокращенном варианте стандарт BS6008 выглядит так (увы, более полной информации я не нашел, если вдруг у кого из наших читателей есть — делитесь! — С.К.):

1) Необходимо использовать 2 грамма сухой заварки — плюс или минус 2 % — на каждые 100 мл воды. (Для справки: 2 гр заварки — это примерно чайная ложка. — С.К.)

2) На аромат и вкус чая негативно влияет жесткость использованной воды.

3) Заварник необходимо заливать только что закипяченой водой полностью, недоливая лишь 4–6 мм до края.

4) После того, как закрыли заварник крышечкой, необходимо выдержать время заваривания 6 мин.

5) Добавьте молока в соотношении 1,75 мл молока на каждые 100 мл чая.

6) Аккуратно поднимите чайник (не снимая крышки) для того, чтобы «пролить чай сквозь настаивающиеся листья в чашку». При этом нельзя взбалтывать чай, указывается, что при наливании чайник следует поднимать строго горизонтально.

7) Заваренный чай вливается сверху в молоко, которое уже находится в чашке. Это делается для того, чтобы не «ошпарить» молоко, не уничтожить его полезные вещества. Если вы предпочитаете наливать молоко в чай, то наилучшие результаты можно получить, если наливать молоко в не горячий чай, имеющий температуру не более 65-8 ˚С.

Согласитесь, уважаемые читатели, что кроме банальных вещей (напр., про жесткость чая) здесь есть и любопытные моменты, например, связанные с молоком. Хотя, наиболее продвинутые комментаторы замечают, что BSI кроме стандарта BS6008 создал еще два — BS6325 «Словарь терминов, относящихся к черному чаю» и BS5984 «Методы выборочного исследования чая».

Продвинутые комментаторы справедливо замечают, что стандарт BS5984 явно противоречит шедевральному BS6008 именно в вопросе о молоке. В одном месте BS5984 напрямую упоминается, что сахар и молоко ни в коем случае нельзя добавлять в чай, т. к. они портят его вкус. В другом месте BS5984 указывается: «…добавление молока в чай не обязательно, но в некоторых случаях помогает уточнить различия в выраженности цвета и аромата у некоторых сортов».

Заканчивая этот краткий обзорчик, я, например, все больше прихожу к выводу, что универсальных стандартов у чая еще долго

не будет… Вывод этот меня радует, т. к. всю жизнь привык больше полагаться на собственный опыт и вкус, а не на всякие там циферки, чего и вам всем желаю;-))))